

Mandarinen-Tiramisu

Süße weiße Schokolade und fruchtige Mandarinen passen toll zusammen - ganz schnell und einfach ist dieser Nachtisch im Glas zubereitet.

etwa 6 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Paradiescreme:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
etwa 150 g Cantuccini
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Weiße Schokolade
250 g Mascarpone

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein einfaches Mandarinen-Tiramisu zu?:

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen. Cantuccini zerkleinern. Die Hälfte davon auf Dessertgläser verteilen und mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen.

2 Paradiescreme zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Mascarpone kurz unterrühren.



3 Einschichten:

Hälfte der Creme auf die Mandarinenfilets geben. Restlichen Cantuccini darauf geben und mit restlicher Flüssigkeit beträufeln. Übrige Creme darauf verteilen. **Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.**

4 Verzieren:

Direkt vor dem Servieren das Mandarinen-Tiramisu mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Hälfte der Mandarinenflüssigkeit durch 50 ml Orangenlikör ersetzen.
- Nach Belieben 1-2 EL Schokostückchen unter die Creme rühren.

